

# confeitando **Bolos** com Marta Ballina

Receitas e moldes

# 23



Julho 1997 R\$4,50





# O meu bebe

*Um simpático  
modelo feito com  
figuras modeladas.  
O bolo pode ser  
fornado com pasta  
ou untado com  
merengue italiano.*







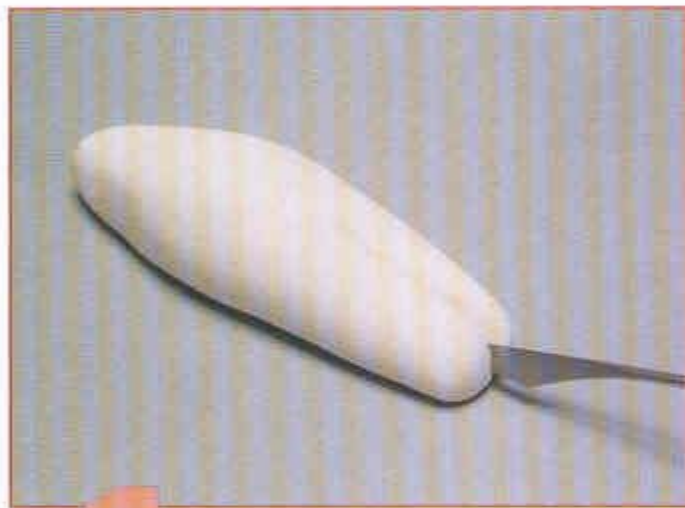




## Bebê

Esta figura é totalmente modelada em falso marzipã. No entanto, se quiser que a roupa fique bem branca, esta deve ser feita com pasta americana sem tingir. Em qualquer caso, a cabeça e as mãos devem ser modeladas com falso marzipã.

### Modelagem do bebê



1

O corpo é modelado a partir de uma esfera de pasta americana; afiná-la para dois lados, de modo que um fique mais comprido que outro. Deixar a parte central mais volumosa (será a barriguinha). Dividir o lado maior ao meio, cortando com uma faquinha ou tesoura, para formar as pernas.



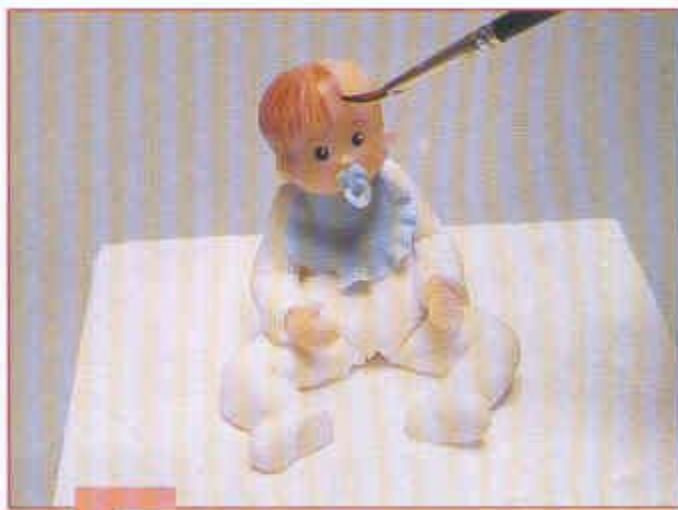
2

Colocar o corpo na posição sentada sobre uma base de Isopor®, acomodando-o para que fique equilibrado.



4

A cabeça e as mãos são modeladas com falso marzipã cor-de-pele. Inserir um macarrão cru, roliço e grosso no corpo, deixando que sobre uma ponta por cima. Colar um rolinho em volta, formando o pescoço. Umedecer a cabeça com clara e espetá-la nesta ponta, para que fique bem firme. Marcar os orifícios dos olhos e colar uma bolinha como nariz. Colar as mãos nas cavidades das mangas.



5

Preencher os olhos com glacê em cartucho de papel e pintar um pontinho branco no meio, para dar-lhes expressão. A chupeta é uma bolinha achatada; colá-la com clara e decorar a argola com glacê em cartucho. Esticar massa, cortar um círculo e afinar suas bordas com um palito. Depois, colá-lo sob o pescoço, como um babador. Pintar os cabelos com um pincel e corante comestível diluído em água.



## Acessórios

Modelar a almofada, o chapeuzinho e os dados com pasta e decorá-los com glacê colorido, usando cartucho de papel.



Fazer os pés e colá-los às pernas com clara. Modelar 2 rolinhos para as mangas e fazer uma cavidade numa das extremidades. Colá-los ao corpo com clara.



Pintar as manchas coloridas da roupa com um pincel de cerdas duras e corantes diluídos em água, dando pequenos golpes. Deixar secar bem.

## Decoração do bolo



Preparar um bolo hexagonal com uns 24 cm de um lado a outro. Forrá-lo com pasta americana e colocá-lo sobre uma bandeja ou tabuleiro. Colar duas fitas de cetim fininhas em dois lados opostos, com glacê.



Fazer uma decoração sobre as fitas com glacê em cartucho de papel.



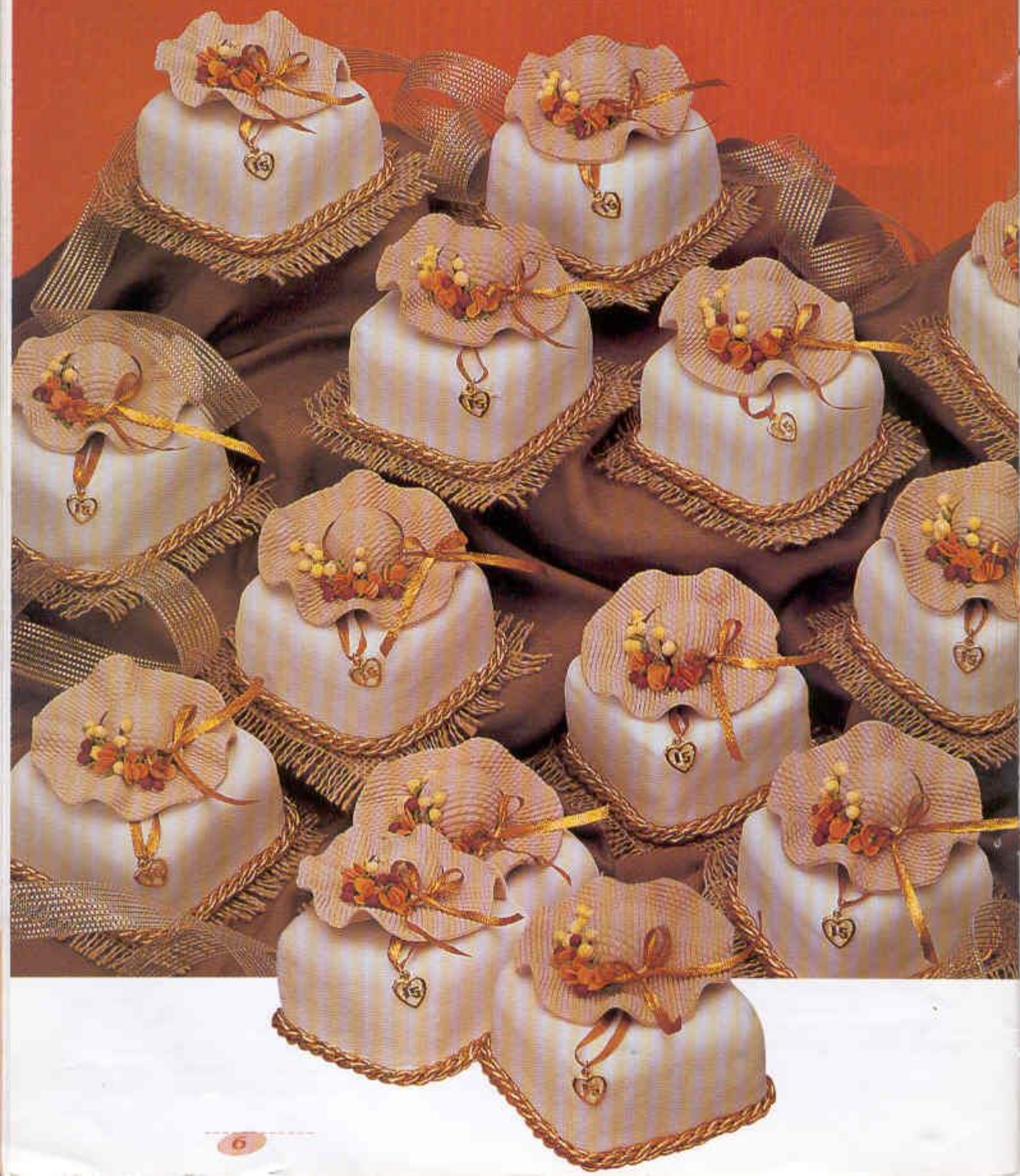
Decorar o contorno da base do bolo com flocos de glacê e fazer arabescos por cima, usando cartucho de papel. Colar laços nas extremidades de cada uma das faixas de fitas decoradas antes.



Colar o bebê e os acessórios preparados anteriormente sobre o bolo, com glacê. Escrever o nome ou o texto escolhido com glacê em cartucho.



# Minibolos

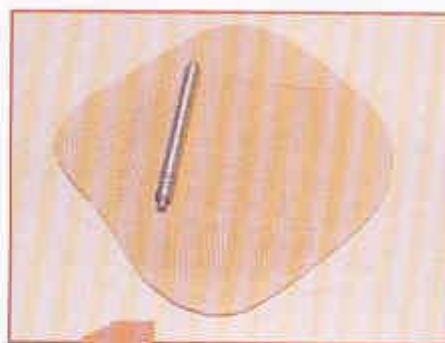




# para 15 anos

## Chapeuzinhos

Estes elementos podem ser feitos em pasta (americana ou de mel), falso marzipã ou pastilhagem.



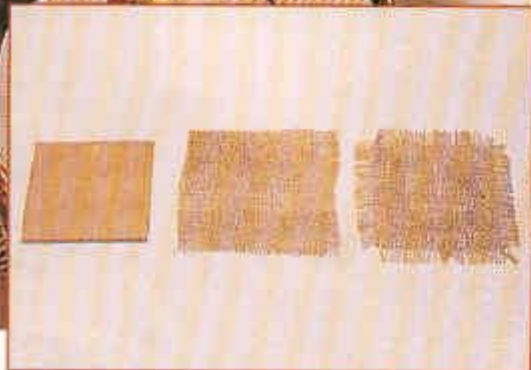
1 Para que a pasta fique marrom, amassá-la com um pouco de chocolate em pó. Estirar e passar por cima um cilindro rosqueado num sentido e depois no outro, para dar-lhe textura. Se preferir, deixar a massa lisa.



2 Cortar círculos de pasta com um cortador redondo com 10 cm de diâmetro.

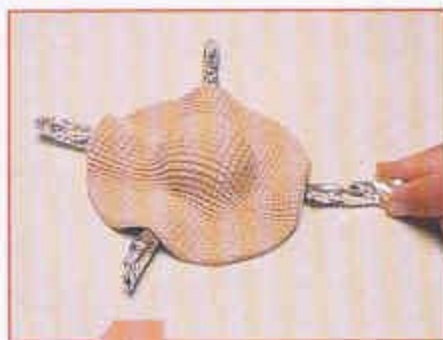


3 Modelar uma esfera com a mesma pasta, umedecê-la com clara ou água e colocar o círculo de pasta por cima, bem centrado.



Cortar quadrados de papelão grosso com 10 cm de lado. Cortar quadrados de estopa (ou outro tecido rústico) com 12 cm de lado e desfiar 1 cm das bordas. Forrar cada base de papelão com um quadrado desses, colando-os com glacê ou qualquer adesivo.





**4** Para que o chapéu ganhe forma enquanto seca, colocar rolinhos de papel-alumínio sob as abas para que elas fiquem onduladas.



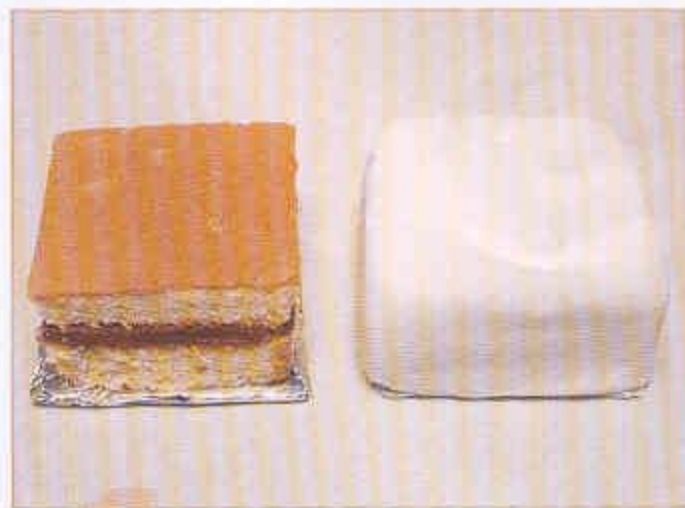
**5** Colar uma fita fininha dourada ao redor da copa, com glacê em cartucho de papel. Fazer um laço com a mesma fita e colá-lo com glacê.



**6** As florzinhas que enfeitam o chapéu podem ser recortadas em pasta estirada ou decorados com glacê. Também pode-se usar florzinhas de goma ou de tecido. Colá-las ao chapéu, com glacê. Deixar secar.

## Decoração dos minibolos

Preparar um bolo quadrado com 32 cm de lado. Recheá-lo, esfriá-lo na geladeira e cortá-lo em 16 quadrados com 8 cm de lado.



Colar cada porção numa base individual de papelão do mesmo tamanho. Forrar cada minibolo com pasta americana ou de mel.







Colá-la com glacê sobre as bases individuais forradas com estopa. Dar o acabamento do contorno da base de cada minibolo colando uma passamanaria dourada. Pendurar medalhinhas em pedaços de fita dourada fininha e colar uma em cada porção.



Colar um chapeuzinho no meio de cada minibolo, sobre a fita, com glacê.

### **Outras opções**

**Em lugar de forrar os minibolos com pasta, pode-se decorá-los de outras maneiras. Uma é untá-los com merengue italiano e levantar pontas dando batidinhas com uma espátula. Outra é untá-los com merengue e colar coco ralado sobre eles. Em ambos os casos, segurar cada minibolo com a mão, decorá-los e, por último, colá-los sobre a base forrada com estopa, colocando a passamanaria ao redor do contorno da base.**





# Aventura submarina



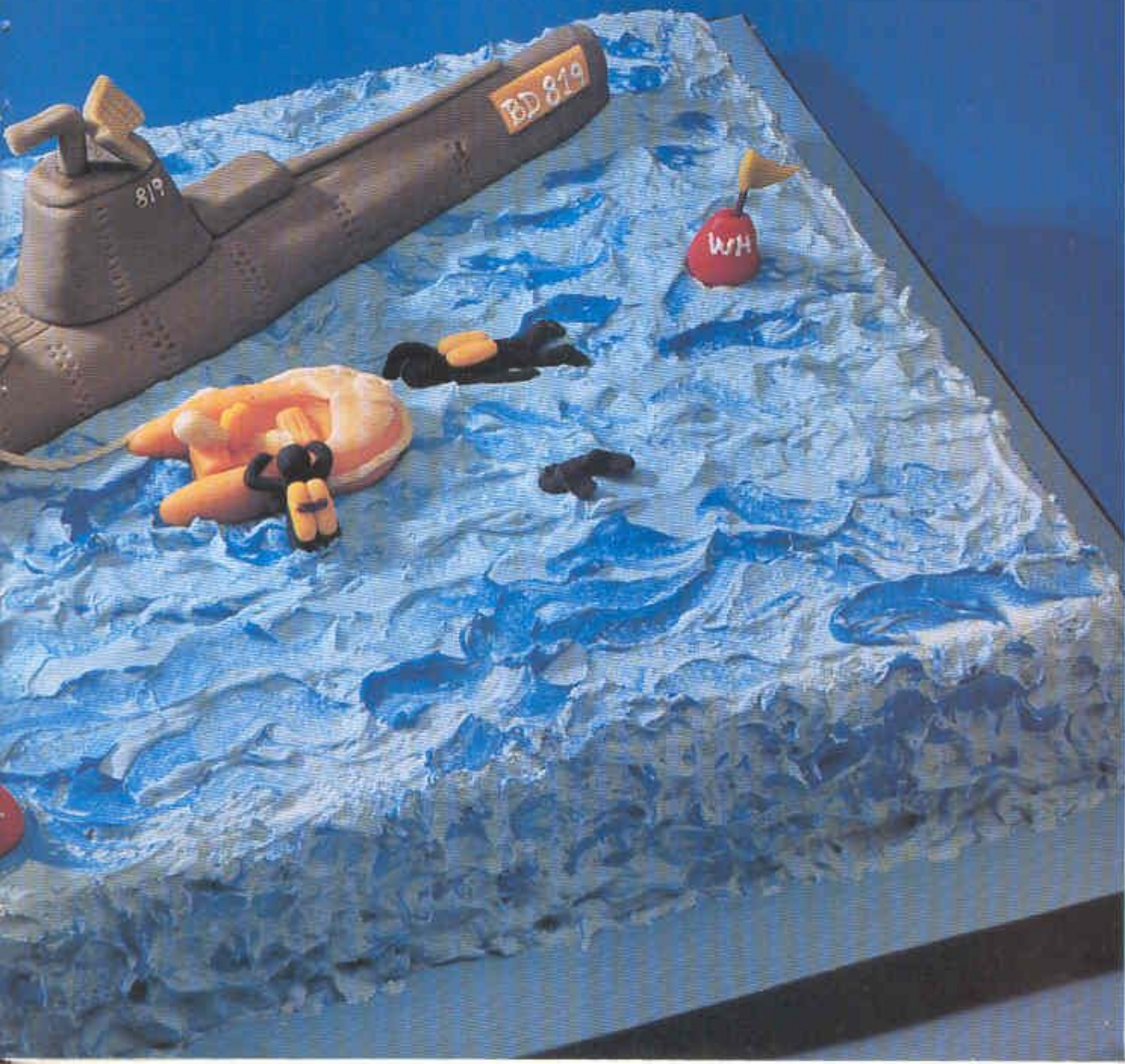
**Mergulhadores:** modelar um rolinho de falso marzipã e afinar as duas extremidades, deixando uma mais comprida que outra. Cortar o lado maior ao meio, com uma tesoura, separando as pernas. Modelar os braços com dois rolinhos, dar-lhes movimento e colá-los ao corpo com clara. Fazer uma bolinha para a cabeça e colá-la ao corpo. Os tanques de oxigênio são dois rolinhos amarelos. Pincelar tudo com goma-arábica ou clara, para dar brilho. Deixar secar.



**Bote de borracha:** modelar um retângulo de falso marzipã alaranjado e cortar os cantos em diagonal, massageando com os dedos para suavizar as arestas. Fazer um bico arredondado parte da frente (proa). Desenhar um retângulo no meio com um palito e cortar a parte de trás, diagonalmente, de modo que fiquem duas pontas. Rebaixar a parte central do que sobra do retângulo, recortando-a e retirando a massa. Fazer 2 rolinhos: um para fechar a parte de trás que foi recortada e outro para simular o assento. Marcá-los com uma esteca. Modelar o motor e pregar um triângulo de massa na proa, simulando uma lona.

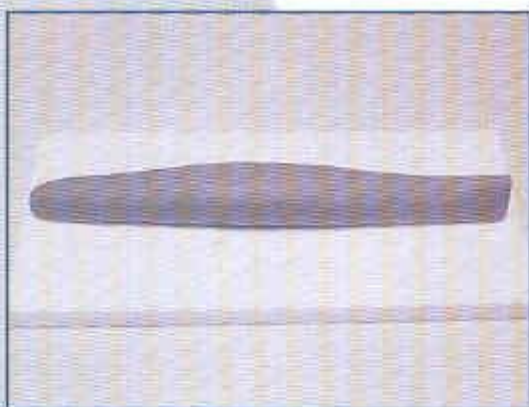




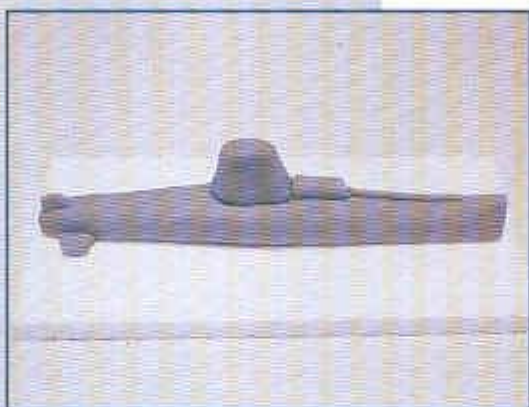




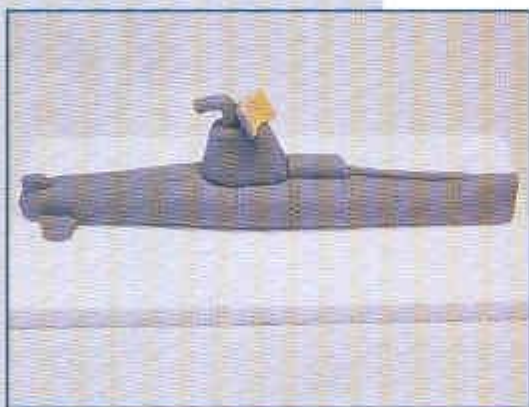
Modelar um rolo comprido e grosso em falso marzipã e aplanar uma das extremidades, verticalmente, formando a proa (frente). Arredondar a outra extremidade, formando a popa (parte de trás).



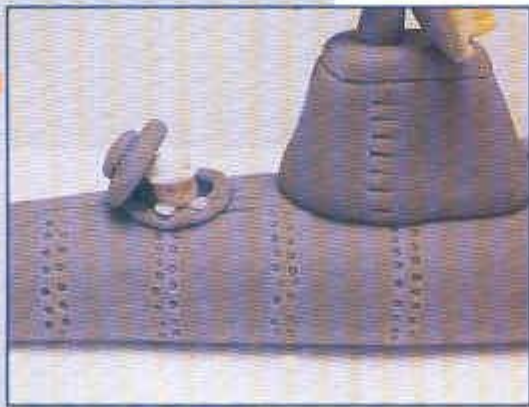
Modelar a torre, as peças traseiras e os tubos. Colar tudo com clara.



Fazer o periscópio com um rolinho; dobrá-lo e colá-lo sobre a torre, com clara. Modelar e colar o radar, feito em massa amarela.



Marcar o submarino com a ponta de um bico redondo pequeno. Para a escotilha, colar um círculo de massa escura e um rolinho ao redor dele. A tampa é uma bolinha achatada. Colá-la apoiada sobre a cabeça que sai da escotilha.



## Bóias

Modelar um cone pequeno de falso marzipã vermelho e inserir na ponta um palito de dentes pintado. Colocar uma badeirinha de massa na ponta do palito.

## Decoração

Preparar um bolo retangular de 30 por 40 cm, recheá-lo e colá-lo com doce de leite pastoso sobre uma base de papelão.

Fazer merengue italiano tingido de azul-claro e azul-escuro. Untar todo o bolo com o merengue azul-claro e colocar o azul-escuro em algumas áreas. Para imitar as ondas, levantar bicos de merengue com uma espátula, dando pequenos golpes e misturando as duas cores.

Colocar o bolo sobre um tabuleiro de uns 40 por 50 cm, forrado com cartolina azul-celeste e com um acabamento na borda feito com uma fita de cetim.

Colar o submarino e os demais elementos modelados em falso marzipã sobre o merengue.

## Merengue italiano

- 500 g de açúcar
- 7 claras
- Água na quantidade necessária
- Corantes comestíveis

Colocar o açúcar numa panela e cobri-lo com água, apenas para umedecê-lo. Levar a fogo moderado, até que a calda alcance o ponto de bolha. Bater as claras em neve até que fiquem bem firmes. Despejar a calda lentamente, em forma de fio, sobre as claras em neve e continuar batendo, até obter um ponto firme.

## Merengue italiano para decorar

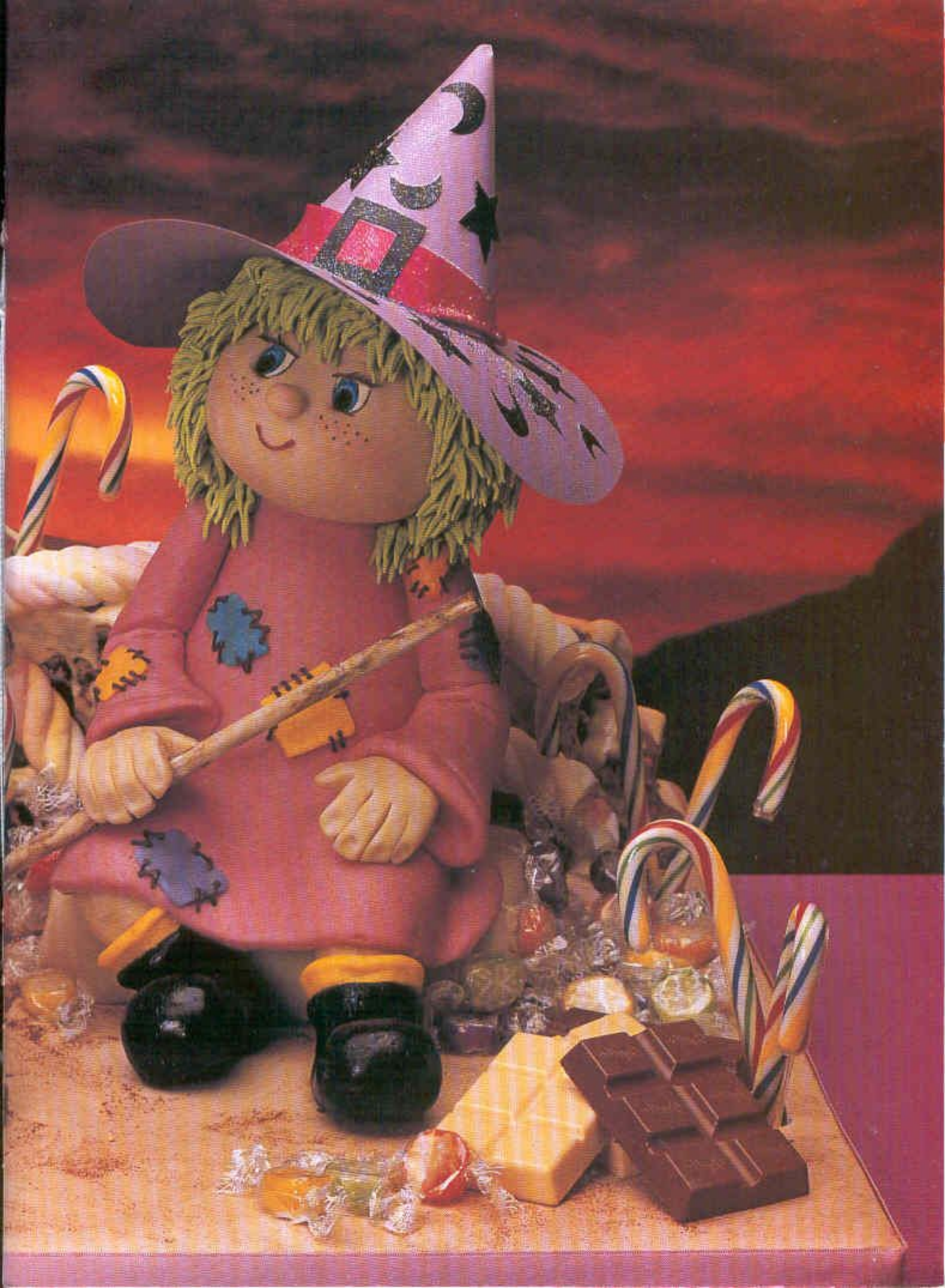
Retirar o merengue já pronto da batedeira, adicionar açúcar de confeiteiro peneirado e bater à mão, para dar uma consistência mais firme. Agregar o corante.



# A noite das bruxas

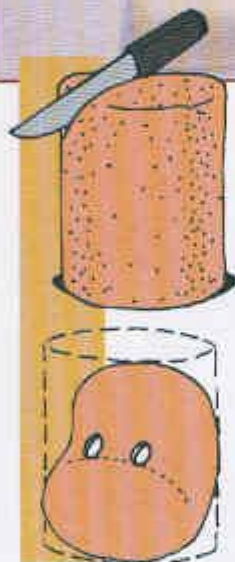








## Bolos torneados



Assar dois bolos cilíndricos em fôrmas de papel para panetone: um com 14 cm de diâmetro e 15 cm de altura (corpo) e outro com 11 cm de diâmetro e 12 cm de altura (cabeça). Torneiar o bolo maior afinando um dos lados, dando forma ao torso. Torneiar a cabeça (ver desenho) dando forma à testa, às bochechas e fazendo cavidades rasas para os olhos. Usar um faca bem amolada. Preparar uma base quadrada de Isopor® com 5 cm de espessura e forrá-la com pasta (americana ou de mel) para armar a bruxa sobre ela.

## Nota

Ver no Suplemento como forrar a cabeça da bruxa com pasta.

## Bruca



Colocar o corpo sobre a base de Isopor®. Traspassá-lo com um palito de churrasquinho, deixando que sobre uma ponta em cima. Untá-lo com doce de leite pastoso. Modelar as pernas com 2 rolos grossos de falso marzipã cor-de-pele e colá-los ao corpo e à base, com glacê. Modelar e colar as botas.



Preencher os olhos com dois óvalos achatados de pasta branca e pintá-los com corantes comestíveis diluídos em água. Colar duas meias-luas de falso marzipã por cima deles, formando as pálpebras. Decorar as pestanas, a boca e as sardas com glacê em cartucho de papel.



Para as mangas, modelar dois rolinhos de massa e abrir uma cavidade numa das extremidades, afinando e alargando as bordas. Dobrá-los e colá-los ao corpo com clara.





**2** Esticar falso marzipã cor-de-rosa, cortar um retângulo e envolver o corpo com ele, formando o vestido.



**3** Espetar a cabeça já forrada e com as cavidades dos olhos marcadas na ponta do palito, para que fique bem firme. Colar uma bolinha com clara, formando o nariz. Para simular as meias, colar dois rolinhos aplanados de falso marzipã na borda das botas.



**6** Modelar as mãos e separar os dedos com cortes de tesoura, marcando as unhas com um boleador pequeno. Colá-las encaixadas nas cavidades das mangas, com clara. Colar recortes de pasta estirada sobre o vestido, simulando os remendos. Decorar as costuras com linhas de glacê em cartucho de papel.



**7** Decorar o cabelo com glacê em saco de confeitar e bico chuveirinho (na falta deste usar bico pitanga). Fazer o chapéu em cartolina e colá-lo sobre o glacê do cabelo.





## Decoração

Fazer um tabuleiro de Isopor® com 50 por 60 cm e uma espessura de 5 cm. Forrá-lo com papel e dar o acabamento da borda com uma fita de cetim.

O bolo que forma o corpo da bruxa tem que ser de uma massa compacta (como Pedacinhos de Chocolate, por exemplo). Para o consumo das crianças, preparar a receita que preferir, assando um bolo retangular e recheando-o a gosto. Depois, cortá-lo em pequenas porções retangulares. Colá-las na parte de trás do tabuleiro com doce de leite pastoso, empilhando-as livremente. Dissolver cobertura de chocolate branco e derramá-la sobre os pedaços de bolo. Espetar pirulitos no tabuleiro e distribuir balas e tiras trançadas de marshmallow. Colocar os personagens e demais elementos, colando-os ao tabuleiro com glacê.

## Rã

Modelar um cone de falso marzipã para o corpo e dois cones menores, para as pernas.

Colá-las ao corpo com clara. Colar cones pequenos simulando os dedos. Fazer dois rolinhos para os braços, cortando uma das extremidades com uma tesoura, para formar os dedos das mãos. Dobrá-los e colá-los ao corpo.

Inserir um macarrão cru no corpo, deixando uma ponta por cima. Modelar a cabeça e abrir a boca com um corte de tesoura ou faca.

Espetá-la no macarrão, colando-a com glacê. Fazer as cavidades dos olhos com um boleador e preenchê-las com bolinhas amarelas achatadas. Decorar as pupilas com glacê. Matizar com corante verde diluído em água.



## Rato

Modelar 2 rolinhos para as pernas. Formar os pés e marcar os dedos. Fazer um cone de massa, afundar um pouco na base e colá-lo sobre as pernas, com clara. Fazer os braços e as mãos, dobrá-los e colá-los.

Inserir um macarrão no corpo, deixando uma ponta por cima. Modelar a cabeça e espetá-la no macarrão, colando-a com glacê. O focinho é uma bolinha achatada.

Fazer orifícios para os olhos e para as orelhas em forma de lágrima: encaixá-las nas cavidades, colar com clara e marcá-las com um palito. Decorar olhos e demais detalhes com glacê em cartucho.





### Vassoura da bruxa

Colocar um palito de churrasquinho numa das mãos da bruxa, apoiando-o no vestido. Para a vassoura, passar um pedaço de falso marzipã por um espremedor de alho e retirar o rolinhos que se formam, com o auxílio de uma faca. Juntá-los numa ponta, formando um volume maciço que será espetado na ponta do palito. Atenção: é melhor separar o espremedor apenas para este fim, para evitar deixar sabor de alho na massa.

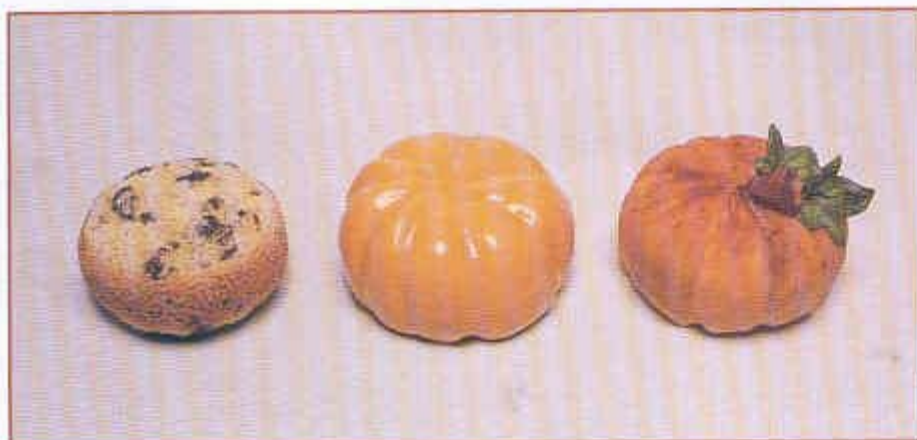


### Caldeirão



Assar um bolo numa forma de papel para panetone de 11 cm de diâmetro e 12 cm de altura. Cortá-lo ao meio e usar uma das metades para o caldeirão. Arredondar as arestas, untar com doce de leite pastoso e colar em cima um círculo de falso marzipã amarelo. Virar de cabeça para baixo e forrar o restante com massa marrom. Tornar a virar, terminar de colar a massa, cortar as sobras e colar um rolinho marrom ao redor do círculo, simulando a borda da panela. Modelar as alças e colá-las com clara. Matizar com corantes comestíveis. Imitar a lenha com rolinhos de massa ou pedaços de chocolate. Decorar o fogo com glacê amarelo e vermelho.

### Abóbora



Usar a outra metade do bolo cilíndrico. Torneá-la arredondando as arestas e aplanando-a um pouco. Untar com doce de leite e forrar com falso marzipã alaranjado. Modelar a massa com as mãos, dando a forma característica da abóbora. Modelar e colar o talo. Fazer as folhas com massa verde e colá-las com clara. Matizar com corantes comestíveis.

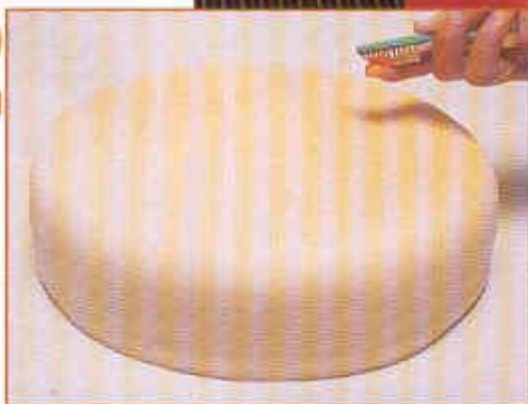


# Jogando basquete

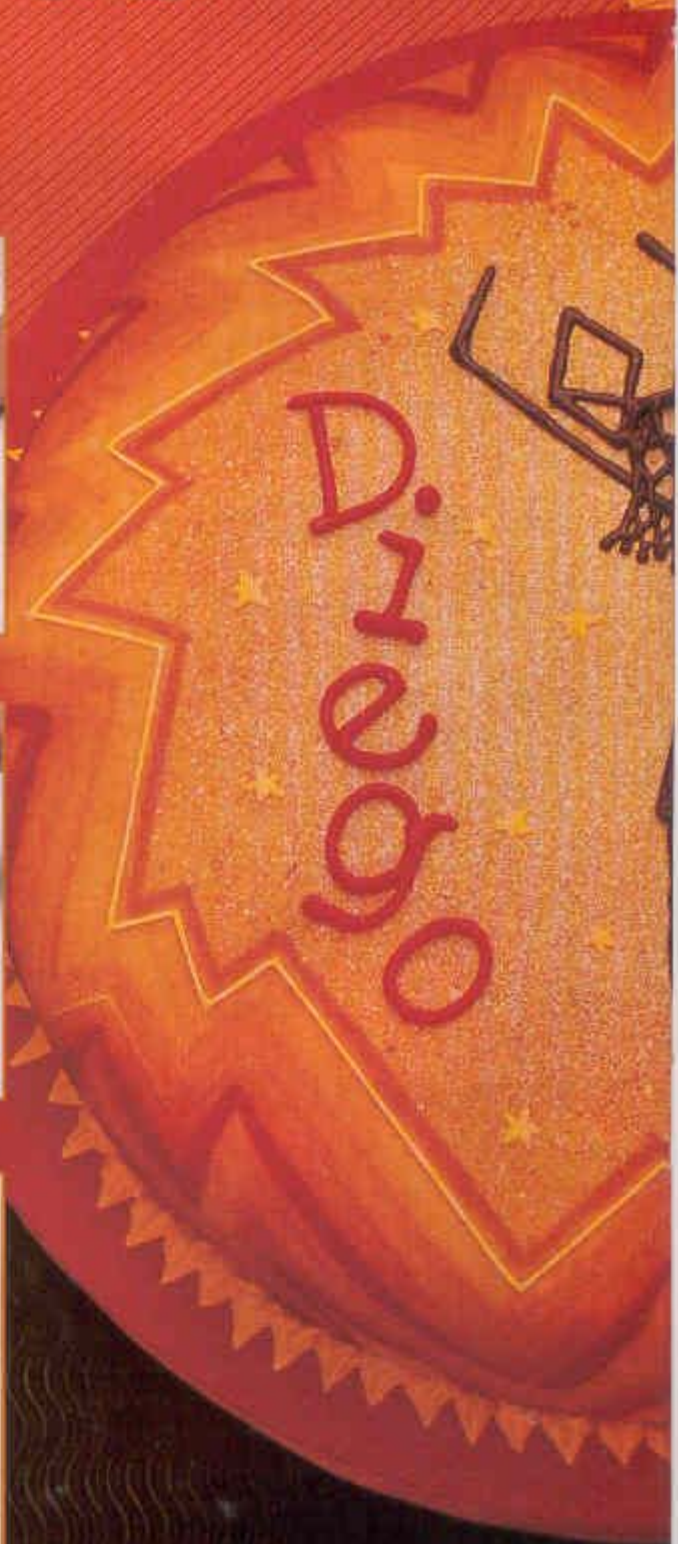
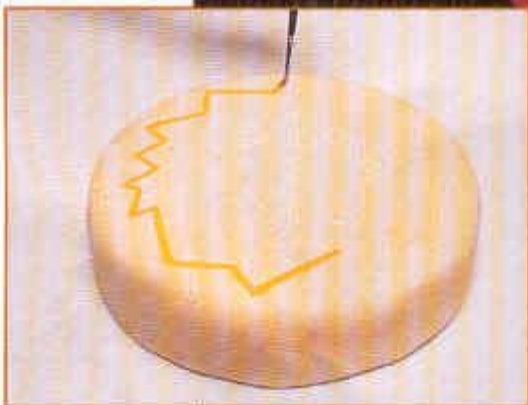
Apoiar o desenho (ver Suplemento) num Isopor® e prender um papel celofane por cima, com tachinhas. Delinear os contornos da figura e da cesta (menos a tabela) com cobertura de chocolate temperada, usando cartucho. Depois, preencher os espaços internos com cobertura temperada. Pôr na geladeira por alguns minutos.



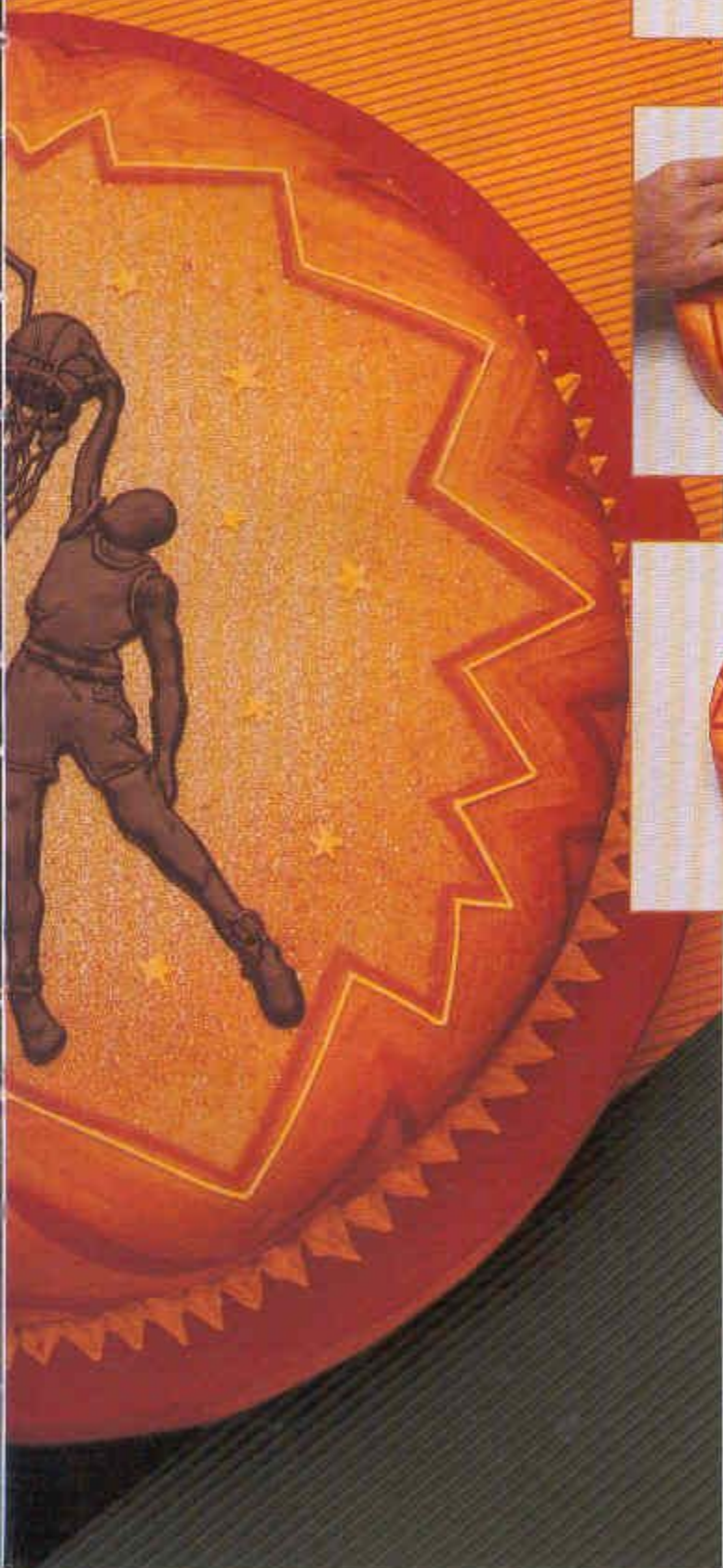
Preparar um bolo redondo com 28 cm de diâmetro. Forrá-lo com pasta sem tingir. Pintá-lo com o a técnica do salpicado; umedecer as cerdas de uma escova de dentes em corante comestível diluído em água e raspá-las com o dedo sobre o bolo. Pintar o centro com branco e as bordas com alaranjado. Deixar secar.



Pintar uma moldura com pontas irregulares ao redor do salpicado. Usar um pincel e corante amarelo diluído em água.







A partir da moldura inicial, continuar a pintura fazendo linhas uma ao lado da outra, em direção às laterais. Intercalar vermelho e alaranjado.



Retirar a figura da geladeira e despregá-la do celofane com cuidado. Depois, colá-la no centro do bolo, com glacê. Desenhar a tabela com linhas de cobertura de chocolate temperada, usando cartucho de papel.



Usando glacê em cartucho, escrever o nome do homenageado, decorar estrelas e fazer uma linha na moldura, separando o amarelo das outras cores.

### Nota

A cobertura de chocolate é aconselhada para climas frios e época de inverno. Para climas quentes ou verão, recomenda-se o uso do glacê (real e fluido). Se preferir, recortar a figura em pasta estirada, pintá-la e depois colá-la sobre o bolo.







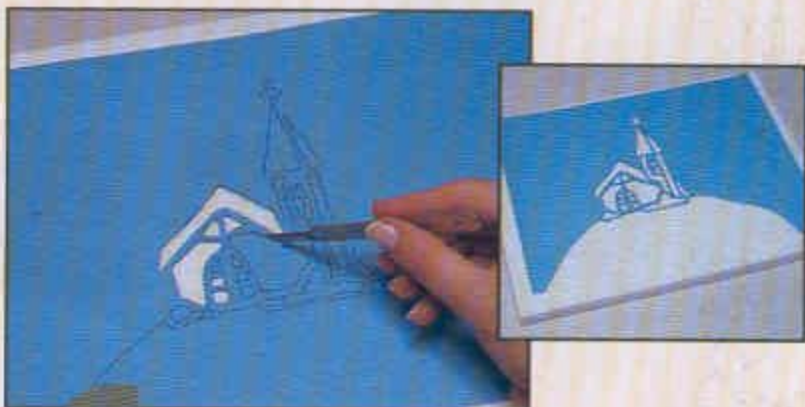
# Para comemorar bodas

*Bodas de cristal, de prata, de ouro... o importante é lembrar o amor que une duas pessoas. Para a festa, a sugestão é este singelo modelo.*

## **Buquês**

São necessários 2 buquês. Se tiver prática, fazer as flores e as folhas com pastas comestíveis (pasta americana, de mel ou massa elástica), juntar os talos de todos os elementos e encapar tudo com fita floral. Uma opção prática e bonita é usar flores naturais. Neste caso, juntar os talos embrulhando-os com papel-alumínio.

## **Pintura de bolo**



Transferir o desenho para uma cartolina (ver Suplemento), colocá-la sobre um Isopor® e prendê-la com tachinhas. Vazar as partes da capela com um estilete amolado, de acordo com as indicações do molde.





Preparar um bolo oval com uns 35 cm no lado maior. Recheá-lo, esfriá-lo e forrá-lo com pasta americana ou de mel, sem tingir. Diluir corantes comestíveis num pires com um pouco de água. Para fazer a pintura da base, umedecer as cerdas de uma escova de dentes nos corantes e, depois, raspá-las com o dedo polegar em cima do bolo, salpicando-o e formando um dégradé nesta ordem: azul-claro, rosa e amarelo. Deixar secar.



Colocar a cartolina recortada sobre o bolo e pintar com a técnica do salpicado, usando corante violeta para a parte de cima e verde para a de baixo, simulando a relva.



Esticar pasta, deixando-a com uma espessura de 1 cm. Transferir o molde da pomba para uma cartolina (ver Suplemento) e apoiá-lo em cima da pasta. Recortar com um estilete bem amolado.

## Decoração do bolo



Colar as pombas com glacê sobre o bolo já pintado. Enfeitar os sininhos com laços feitos com cordão dourado fino e colá-los no bico, com glacê.





2 Massagear as bordas para suavizar as arestas. Marcar o contorno do corpo e as plumas com um palito, para dar volume. Armar a pomba sobre uma base de Isopor®.



3 Cortar a outra asa em pasta estirada com uma espessura menor (uns 5 mm) e colocá-la ao lado do corpo da pomba, para ver se encaixa bem, fazendo as correções necessárias. Pintar a figura matizando-a com corantes cinza-claro e azul-claro diluídos em água. Pintar bico e olhos. Deixar secar.



2 Modelar dois rolos compridos de pasta, juntá-los e torcê-los, formando uma espécie de cordão. Colar na borda do bolo, com glacê.



3 Colocar o bolo sobre uma bandeja forrada com uma toalha rendada de papel. Decorar o contorno da sua base com glacê branco em saco de confeitar com bico pitanga. Forrar os talos dos buquês com papel-alumínio e inseri-los no bolo.



# Coelhinho pintor

*Para fazer um bolo rápido e fácil, nada melhor que este modelo decorado com merengue italiano e ponto estrela.*

Preparar 2 bolos retangulares de 24 por 34 cm. Rechear e esfriar na geladeira de 3 a 4 horas. Depois, apoiar o molde do coelho sobre um dos bolos e recortar uma borda seguindo a forma da figura. Preparar uma base de papelão no mesmo tamanho e forma final do modelo e colar os dois bolos juntos sobre ela com glacê ou doce de leite pastoso. Untar tudo com merengue italiano tingido de azul-claro, deixando a superfície superior bem lisa e levantando pontas irregulares nas laterais, com uma espátula. Deixar arear por 1 hora e começar a preparar o decalque do coelho.

## Decoração do bolo



1 Enquanto o merengue do bolo está areando, decalcar a figura do coelho: pôr um papel celofane sobre o desenho (ver molde) e decalcá-lo com glacê real cor-de-rosa, usando cartucho de papel.











**2** Logo depois de decalcar o coelho, colocar o papel celofane sobre o bolo, com o desenho virado para baixo. Massagear sobre as linhas, com as mãos. Deixar o glacê secar por 2 horas se faz calor e um pouco mais, se há umidade. Depois, retirar o papel com cuidado: o desenho ficará impresso no bolo.



**3** Começar a decorar a roupa do coelho, fazendo uma listra com merengue italiano alaranjado e outra com vermelho. Dar o acabamento da bainha com um ziguezague. Usar saco de confeitar e bico pitanga médio.



**4** Modelar o cabo e o rolinho de pintura em falso marzipã. O primeiro é um rolinho achatado e o segundo, um cilindro de massa. Colá-lo sobre o bolo, na ponta do cabo, e decorá-lo com merengue marrom em saco de confeitar com bico pitanga pequeno, fazendo ponto estrela. O balde de pintura também é decorado desta maneira, com listras e pontos. Fazer as linhas de contorno e os detalhes com merengue mais escuro e cartucho de papel. Se preferir, usar um palito para o cabo e um biscoito ou pedaço de bolo como rolinho e decorar com merengue.



**5** O coelho é decorado ponto estrela, usando merengue branco em saco de confeitar com bico pitanga médio. Fazer as linhas finas e os detalhes (pelagem, franja, etc.) com merengue em cartucho de papel. Colar um confeito de chocolate como olho e outro como botão. Colar um cartaz recortado em cartolina decorado com uma saudação e merengue amarelo (usar bico redondo liso) simulando manchas de tinta.

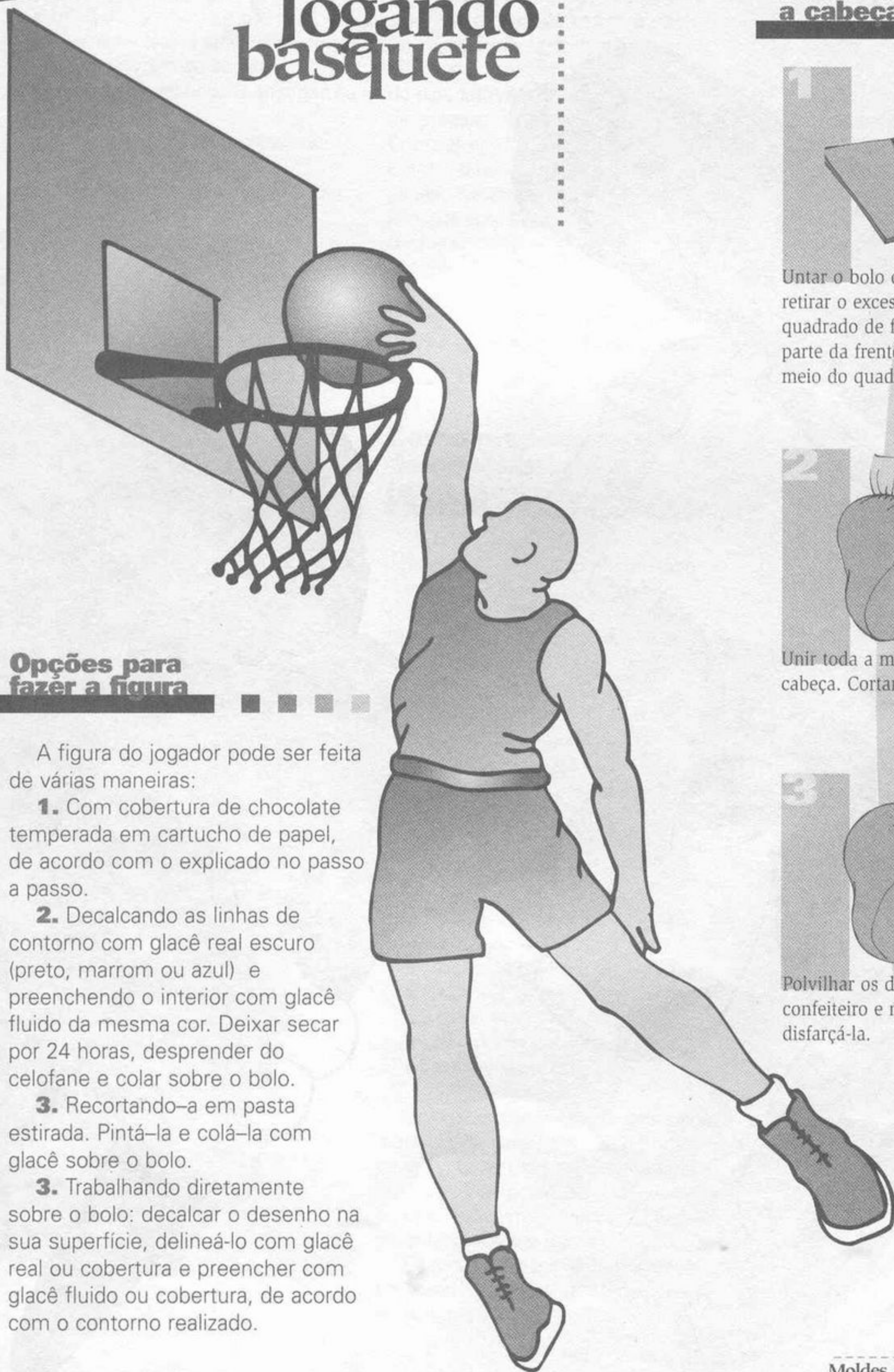




# Moldes

Nota Este suplemento pode ser retirado sem prejudicar a revista. Assim, a sequência das páginas coloridas não é interrompida por este elemento.

## Jogando basquete



### Opções para fazer a figura

A figura do jogador pode ser feita de várias maneiras:

**1.** Com cobertura de chocolate temperada em cartucho de papel, de acordo com o explicado no passo a passo.

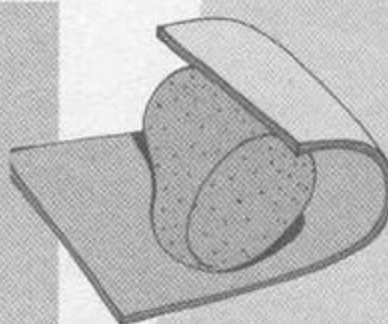
**2.** Decalcando as linhas de contorno com glacê real escuro (preto, marrom ou azul) e preenchendo o interior com glacê fluido da mesma cor. Deixar secar por 24 horas, desprender do celofane e colar sobre o bolo.

**3.** Recortando-a em pasta estirada. Pintá-la e colá-la com glacê sobre o bolo.

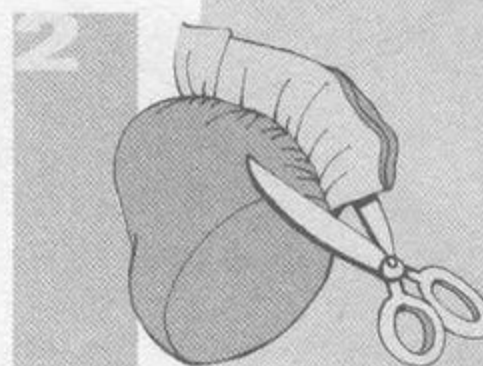
**3.** Trabalhando diretamente sobre o bolo: decalcar o desenho na sua superfície, delineá-lo com glacê real ou cobertura e preencher com glacê fluido ou cobertura, de acordo com o contorno realizado.

## A noite das bruxas

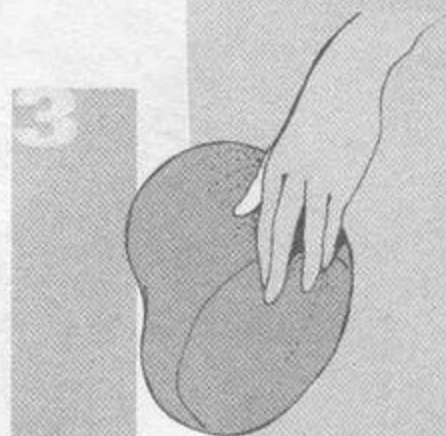
### Como forrar a cabeça



Untar o bolo com doce de leite pastoso, retirar o excesso e envolvê-lo com um quadrado de falso marzipã estirado. Pôr a parte da frente da cabeça para baixo, no meio do quadrado.



Unir toda a massa na parte de trás da cabeça. Cortar as sobras com uma tesoura.



Polvilhar os dedos com açúcar de confeiteiro e massagear a união para disfarçá-la.



# Coelhinho pintor

.....





# Receitas

## Falso marzipã

- 75 g de manteiga
  - 1 xícara (chá) de água
  - 150 g de farinha de trigo
  - 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
  - Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto
  - Açúcar de confeiteiro peneirado (quantidade necessária)
- Obs.: geralmente leva mais de 1 kg de açúcar.

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo, até que se dissolva totalmente. Quando estiver a ponto de ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau, **suavemente**, só para ir despregando a massa da panela. Cozinhar em fogo médio por, pelo menos, 5 minutos, até que solte da panela. Retirar e colocar sobre uma bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro. Deixar esfriar de 15 a 30 minutos. Depois, acrescentar a glucose e a essência. Trabalhar a massa suavemente e ir colocando o açúcar. Depois, tingir nas cores desejadas.

## Como preparar cobertura de chocolate (para fazer decalques)

- 1- Dissolver a cobertura a uma temperatura muito baixa, em banho-maria e, se possível, fora do fogo.
- 2- Esfriá-la à temperatura de uns 27 a 29 graus antes de usar, através do processo de banho-maria inverso, que consiste em colocar a panela num recipiente com água fria.
- 3- Não deixar que a cobertura entre em contato com a água ou com o vapor desta.

## Bolo com pedacinhos de chocolate

- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 3 ovos
- 120 g de chocolate picado
- Essência a gosto

Colocar o creme de leite sem bater numa tigela, juntamente com o açúcar e os ovos. Bater na batedeira. Agregar a essência. Incorporar a farinha peneirada e bater. Por último, acrescentar o chocolate picado e misturar.

Despejar a massa na fôrma e assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos.

## Glacê real

- 1 clara de ovo
  - 250 g de açúcar de confeiteiro (passar por uma peneira fina, 2 ou 3 vezes)
  - 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado
- Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos.

## Pasta americana

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado
- Gotas de essência a gosto

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chuva. Só depois que estiver dissolvida é que se adiciona a glucose e a margarina. Deixar que todos os ingredientes se dissolvam. Retirar do fogo e deixar amornar. Colocar o açúcar numa bancada, formando um buraco no meio, como uma coroa. Derramar aí, aos poucos, o líquido morno e amassar durante 10 minutos, aproximadamente, até unir com o açúcar, formando uma massa elástica.

## Notas

- A Pasta de Mel é feita da mesma maneira que a Pasta Americana, só que, em lugar da glucose, coloca-se mel.
- A receita de Merengue Italiano está na página 12 desta revista.



# Para comemorar bodas

Unir  
com a  
A'-B'

B  
A

Unir  
com a  
A-B

Vazar